# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Permen jelly merupakan permen yang terbuat dari campuran sari buah-buahan, bahan pembentuk gel atau dengan penambahan essens untuk menghasilkan berbagai macam rasa, dengan bentuk fisik jernih transparan serta mempunyai tekstur kenyal seperti permen karet. Bahan pembentuk gel yang biasa digunakan antara lain gelatin, karagenan atau agar-agar. Permen jelly tergolong makanan semi basah, oleh karena itu cepat rusak, maka dari itu perlu penanganan yang tepat untuk memperpanjang masa simpan (Malik, 2010).

Permen Jelly “TIPIS” Timun Jeruk Nipis merupakan salah satu produk olahan makanan yang berbahan baku timun dan jeruk nipis yang banyak disukai dan memiliki prospek untuk diusahakan. Rasanya yang dominan asam bercampur manis dengan rasa khas timun dan jeruk nipis ini sangatlah cocok untuk dinikmati. Pengusaha harus memperhatikan dalam cara mengemas produk, karena kemasan menjadi salah satu peranan penting dalam penjualan. Kemasan yang bagus mampu menarik perhatian konsumen, sehingga dapat meningkatkan volume penjualan .

Terdapat beberapa alasan mengapa penulis memilih permen jelly timun jeruk nipis ini. Permen jelly timun jeruk nipis ini sebuah inovasi baru dari produk permen jelly itu sendiri atau bisa dikatakan produk ini belum pernah ada sebelumnya. Permen jelly dengan perpaduan rasa antara buah mentimun dan buah jeruk nipis ini memiliki rasa ciri khas nya tersendiri yang mampu memikat hati dan rasa penasaran konsumen terhadap inovasi produk baru ini. Rasa manis cenderung masam membuat konsumen penasaran dan segera ingin mencicipinya. Selain rasanya yang mampu membuat para konsumen tidak menyangka, dapat juga dilihat dari sisi alat dan bahan pada pembuatan permen jelly ini. Terdapat dimana alat dan bahan untuk pembuatan permen jelly timun jeruk nipis diketahui cukup mudah dan murah untuk mendapatkannya. Bisa dikatakan efisiensi biaya maupun tenaga. Produk permen jelly timun jeruk nipis ini mampu menetapkan

harga relatif murah, dan rasanya yang sedikit mengejutkan, maka penulis yakin bahwa produk ini mampu bersaing dan laku di pasaran.

Menurut Kotler dan Keller (2016) pemasaran merupakan kegiatan yang mengatur sebuah lembaga dan sebuah proses yang dapat menciptakan, mengkomunikasikan, menyampaikan serta bertukar penawaran yang memiliki nilai bagi pelanggan dan masyarakat pada umumnya. Pemasaran adalah proses sosial dimana individu dan kelompok mendapatkan apa yang diinginkan dan dibutuhkan melalui penawaran dan mereka bebas menukarkan produk dan jasa. Pemasaran sangat penting bagi semua bisnis, tidak memandang bisnis tersebut besar maupun kecil. Apabila dalam suatu bisnis tidak adanya pemasaran, maka konsumen tidak akan mengetahui tentang sebuah produk yang dihasilkan dari bisnis tersebut dan membuat penjualannya menjadi rendah. Tetapi dengan melakukan suatu pemasaran yang baik maka akan membuat banyak orang tahu tentang suatu produk , dan memungkinkan banyak konsumen yang tertarik, terlebih lagi produk usaha bisnis anda memiliki kualitas dan nilai inovatif.

Analisis usaha adalah sebuah analisa yang berupa kegiatan melakukan perencanaan, meriset, memprediksi, mengevaluasi kegiatan usaha atau bisnis. Analisis tersebut juga bisa digunakan untuk meningkatkan keuntungan sebagai tujuan utama sebuah bisnis. Analisis usaha sangat diperlukan dalam memulai suatu usaha, Metode analisis usaha sebenarnya banyak yang biasa dipergunakan oleh suatu perusahaan. Namun untuk usaha baru dapat dipergunakan usaha yang cukup sederhana seperti BEP, R/C *ratio* dan ROI.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan Permen Jelly “TIPIS” Timun Jeruk Nipis di Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk?
2. Bagaimana pemasaran Permen Jelly “TIPIS” Timun Jeruk Nipis di Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk?

3. Bagaimana hasil analisis usaha pembuatan Permen Jelly “TIPIS” Timun Jeruk Nipis di Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk?

**1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah :

1. Dapat membuat Permen Jelly “TIPIS” Timun Jeruk Nipis di Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk.
2. Dapat memasarkan produk Permen Jelly “TIPIS” Timun Jeruk Nipis di Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk.
3. Dapat melakukan analisis usaha Permen Jelly “TIPIS” Timun Jeruk Nipis di Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk.

**1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan diatas, maka manfaat yang diharapkan dalam pengerjaan tugas akhir ini adalah :

1. Bagi penulis, tugas akhir ini untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember sekaligus berlatih melakukan usaha.
2. Bagi lingkungan masyarakat, dijadikan sebagai sumber informasi yang akan merintis usaha sejenis.
3. Bagi lingkungan akademik, dijadikan sumber informasi penulisan tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.